Rocznik XVIII. Lwów, 15. lutego 1905. Nr. 4.

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Wydawca: Polskie Towarzystwo gorzelnicze. — Redaktor odpowiedzialny: Gierasieński Feliks, ul. Miłkowskiego l. 2.

Prosimy odnowić przedpłatę na r. 1905!

„Groch o ścianę.....“

„Szkoda czasu i atłasu“, jak mówi przysłowie, na wysilanie się jednostek nad rozbudzeniem ruchu życiowego w klasie ludzi „głuchoniemych“ wobec widocznych i namacalnych skutków, jakiemi cały świat dzisiejszy jest przepełniony, siły zbiorowej, z czynu i łączności zrodzonej.

W naszej sferze urzędników prywatnych propagowanie tej idei to „groch rzucać o ścianę“ — to praca Syzyfowa, bez nadziei powodzenia.

Na co się zda zapełniać szpalty odezwami i nawoływaniami do skupiania się, do zastanawiania się nad swojem położeniem społecznem, skoro większość tego nie czyta, albo przeczytawszy — rusza ramionami z apatją i na tem koniec.

Dziś, kiedy cały świat w swoim ustroju społecznym drży i wstrząsa się w posadach, zdaje się silnie przed wiekami założonych, kiedy setki tysięcy i miliony, dawniej nic nie znaczących jednostek, związanych łańcuchem łączności i braterstwa niedoli — śmiało wypowiada walkę wszechwładnemu kapitałowi, kiedy wszystko i wszędzie silnie i celowo organizuje się — jedynie pracownicy stanu urzędników prywatnych gnuśnieją bezczynnie nie znajdując ani ochoty do walki o prawa społeczne, ani pochopu do jakiejkolwiek ofiarności na koszta działania dla wspólnego dobra.

Nie rozchodzi się tu ani o wielkie czyny, ani o pracę i poświęcenie nadzwyczajne, ani nawet o hojność nadzwyczajną — bynajmniej — ale okoliczności dzisiejsze i nastrój społecznych stosunków domagają się od nas koniecznie, nieodzownie, ścisłej łączności wszystkich, jednomyślności w działaniu i spełnianiu drobnych tylko zobowiązań, które nikomu nie zabiorą ni czasu, ni sławy, ani też dochodów.

Skoro sfery robotników dziennych, pracujących z dnia na dzień w coraz to innych przedsiębiorstwach, mogą mimo nadzwyczaj niskiego zarobku, mimo szalonej drożyzny życia w środowiskach ruchu, uiścić jeszcze pewien grosz na ołtarz dobra ogólnego, mogą utrzymywać organy poświęcone walce z przemożnym kapitalizmem — to my, urzędnicy prywatni, pracujący w tak licznych kategoryach moglibyśmy taki sam cel osiągnąć o wiele łatwiej — trzeba jednak chcieć i posiadać wytrwałość.

Niestety, pomiędzy nami niema poczucia łączności stanowej, nie ma wzajemnej życzliwości, a co najgorsze — nie posiadamy silnej woli, nie żywimy ofiarności na cele dobra naszego stanu.

Nie może się też w naszej klasie rozwinąć żadne stowarzyszenie, założone przez chętne do pracy na rzecz ogółu jednostki, nie może też utrzymać się żaden organ zawodowy — ani społeczny.

Towarzystwa, zawiązane w łonie naszego stanu wiodą tylko marny, niemal bezcelowy żywot, bo im brak członków, brak funduszów na spełnianie celów założenia, zaś czasopisma nasze zazwyczaj zamierają z wycieńczenia po dłuższym lub krótszym suchotniczym żywocie.

Krytyków i niechęci zawsze i wszędzie pełno, lecz działaczy trzeba ze świecą w ręku wyszukiwać. — Członków połowa z reguły wkładek nie uiszcza regularnie

a nawet znaczny procent wycofuje się niezadługo, lecz za to wszyscy wymagają, aby założone Towarzystwo czarodziejskim sposobem fungowało wydatnie.

To samo dzieje się z przedpłatą na pisma zawodowe. — Zgłosi się czytelników gromadka szczupła, za mała by pismo mogło się utrzymać i rozwijać, a jeszcze z pomiędzy tej gromadki czwarta część pobiera gazety — ale nie płaci — i to całkiem bez żenady, bez zastanowienia się, że to jest najzwyklejszem wyzyskiwaniem cudzej kieszeni.

Prawda, że w naszym kraju panują ohydne wprost stosunki pracy, że położenie z każdym rokiem staje się coraz trudniejsze — atoli jedynem na to lekarstwem może być tylko nasza łączność, jednomyślność, braterstwo i wzajemność we wspieraniu się pod względem moralnym i materyalnym.

Ciężko pracujemy a mało zarabiamy, to też mało dawajmy na cele ogólne, lecz składajmy się wszyscy bez wyjątku, to przecież zgromadzimy fundusz pokaźny, z którym można będzie odważyć się na rozpoczęcie jakiejś walki o prawa ludzkie, o minimum utrzymania, o zaopatrzenie na lata nieudolności do pracy, starości, o zasiłek dla wdów i sierot.

My, gorzelnicy np. — mamy przed oczyma cel nietylko społeczny, nietylko walkę o kawałek codziennego chleba i zaopatrzenie rodzin, ale nadto należy nam usilnie starać się o podniesienie naszej zawodowej pracy na stanowisko wiedzy praktyczno-teoretycznej, odpowiadającej nieustannie naprzód kroczącemu postępowi w gorzelnictwie.

A przecież większość adeptów gorzelnictwa spełnia swoje funkcye z bezmyślnością mechanicznie pracującego rzemieślnika, który tyle tylko potrafi wykonać, ile się w terminie od swego majstra nauczył.

Dlatego też tak wielu widzimy w naszym zawodzie łataczy, nie znających zasad fizyki ani chemii i nie dążących do poznania ich, bo majster ich nie tracił czasu na czytanie dzieł lub pism zawodowych, a mimo tego jakoś żył i gorzałkę warzył.

Czytając w gazetach wiadomości o kształtującym się ruchu klas pracujących, o silnych i zamożnych organizacyach społeczno-zawodowych, o poczuciu łączności wszystkich zestowarzyszonych i o władzy, jaką te związki rozpościerają na ogół społeczeństw — smutno się robi w sercu na myśl, że nasz stan tak licznie rozgałęziony i posiadający w swem łonie tyle ludzi inteligentnych, nie posiada żadnego znaczenia w społeczeństwie, nie może i nie umie się ruszać żywiołowo, bo sam nie zna swej wartości społecznej, sam nie odczuwa godności stanowej, ani widzi upodlenia, w jakie go własna gnuśność duchowa pogrążyła.

W zawodzie gorzelniczym w Galicyi pracuje z półtora tysiąca pracowników, a do Towarzystwa gorzelniczego należy z tego zaledwie dziesiąta część. Czyż to nie ironia mówić u nas o łączności, o celach podniesienią całego zawodu?

Prawda, że nasi pracodawcy nie popierają naszych dążeń, że się odwracają nawet od naszej organizacyi z niechęcią lub z obojętnością, ale czy my powinniśmy na to zważać, czy musimy rachować na ich pomoc i współdziałanie, jeżeli sami zgodnie spleciemy wszystkie dłonie do wspólnej pracy?

Nie miałem zamiaru rozpisywać się, a jednak pióro wylało na papier żółciową gorycz — bo..... bo nie chciałbym jeszcze całkiem zrezygnować z nadziei możliwości zmiany naszego biernego usposobienia na życie czynu. *Pesymista.*

Suszenie i kiełkowanie jęczmienia.

O własnościach tak ważnego w gorzelnictwie artykułu jak jęczmień, czytamy w „Tygodniku Rolniczym" następującą rozprawę, podpisaną literami Dr. F. B. (zdaje się prof. Dra Fr. Bandrowskiego):

A. J. Murphy w swych pracach nad zdolnością kiełkowania jęczmienia, trwających przez kilka lat i do dziś dnia jeszcze nieukończonych, przyszedł do następujących wyników, które mogą być podane do wiadomości ze względu na ich ważność dla rolników, zmuszonych niejednokrotnie jęczmień przechowywać przez czas dłuższy.

Wyniki te streszczamy tylko, nie podając szczegółowo wszystkich punktów.

1. Analiza chemiczna nie daje dokładnego wyjaśnienia, ani co do wieku, ani co do zdolności kiełkowania jęczmienia.

2. Zawartość wody w dojrzałym jęczmieniu można obniżyć do 8% i jeszcze niżej bez naruszenia zdolności kiełkowania.

3. Suszenie jęczmienia w suszni nie tylko przyspiesza dojrzenie jęczmienia, gdy był za wcześnie sprzątniętym, lecz także czyni go zdolnym do równomiernego nasycenia się wodą w zalewni, co przypisać prawdopodobnie należy chemicznym i fizycznym zmianom endospermy, której wszystkie części zdolne są wskutek tego jednakowo wodę wchłaniać. Wynikiem takiego równomiernego przyjmowania wody, jest równomierne kiełkowanie.

4. W niskich temperaturach przedsięwzięte suszenie jęczmienia jest szkodliwem, ponieważ ta ciepłota sprzyja zawsze rozwojowi pleśni, a szczególnie gdy takie suszenie trwa dłużej.

5. Najodpowiedniejsza ciepłota dla szybkiego wydalenia wody z jęczmienia i dla zniszczenia pleśni bliską jest 60° szczególnie dla niedojrzałego ziarna. Jednakowoż nadmiernie długie suszenie w tej ciepłocie jest szkodliwem, ponieważ oziębienie ziarna trwa za długo a następnie wchłanianie wody przez jęczmień, mające oczywiście na celu utrzymanie protoplasmy przy życiu, odbywa się zanadto powolnie.

6. Jeżeli suszenie w suszni zostało należycie przeprowadzonem, wówczas czas przechowania takiego jęczmienia na składzie może trwać nieograniczenie.

7. Warunki, pod którymi w zwykłej ciepłocie przechowany jęczmień zdolnym jest przez czas nieograniczony żyć, są następujące: jak najmniejsza wilgotność, nieobecność zarodków pleśni, jak również ziarn przełamanych lub zgniecionych. Zawartość wody w jęczmieniu przechowanym nie powinna przekraczać 8%.

8. W wypadku gdy jęczmień przechowanym jest bez przystępu powietrza, niekoniecznie musi on być do 8% odwodnionym; może zawierać i więcej wody, byle tylko drobnoustroje i uszkodzone ziarna były w jak najmniejszej ilości. Lecz suszenie do 8% wody jest bezwarunkowo koniecznem, gdy jest dużo zarodników, nawet, gdy jęczmień bez przystępu powietrza został przechowanym.

Wszystkie wnioski powyższe tyczą się jęczmienia wysuszonego najpierw w wyższej ciepłocie 55—60° a następnie przechowanego w temperaturze zwyczajnej.

Autor przekonał się, że protoplasma ziarna jęczmiennego może w zwykłej temperaturze przebywać przez czas długi w zupełnie nieczynnym stanie. (Woch. f. Brauerei 1904. 35.

Produkcya spirytusu

w grudniu i w okresie od września do grudnia.

Ostateczny wykaz statystyczny wyrobu i obrotu spirytusu w krajach reprezentowanych w Radzie państwa, w miesiącu grudniu, względnie w czasokresie od 1. września do grudnia włącznie, przedstawia następujące cyfry:

	Grudzień	1/9—31/12
	hektolitrów	
I. Podatek od wyrobu.		
1) Gorzelnie podlegające opłacie od wyrobu, podały	2.781	7.072
II. Podatek konsumcyjny.		
2) Wyrób gorzelń .	184.773	401.062
3) Odbiór rafineryj spirytusu, uznanych za składy wolne, i wolnych składów spirytusu, podlegających opodatkowaniu	139.844	320.855
Ubytek z przedsiębiorstw podanych pod 2) i 3)		
a) przez zapłacenie podatku . . .	96.710	326.634
b) podlegających opodatkowaniu:		
aa) dla przedsiębiorstw w krajach reprezentowanych w Radzie państwa	135.506	338.637
bb) na wywóz przez linię cłową . . .	12.082	46.606
cc) do zużycia wolnego od podatku . .	17.493	76.866
dd) do wyrobu artykułów na eksport . .	61	73

Zapas spirytusu z początkiem kampanii 1904—1905 (1. wrzesień 1904) 230.000 hektolitrów. Cały zapas alkoholu z końcem kwartału kampanii 1904 — 1905 wynosił 97.005 hektolitrów 23 litrów. Z kontyngentu oddano do dyspozycyi w grudniu 1904. 525 hektolitrów, od początku kampanii 1904—1905 555 hektolitrów.

KORESPONDENCYE.

I.

W....... 7. lutego 1905

Panu B. Ciekawemu.

Jak widzę, rozpocząłem polemikę na łamach „Gorzelnika“ nie z laikiem „B. Ciekawym“, lecz z dobrą siłą gorzelniczą, a przeczytawszy zapatrywania p. B. C., wypada mi Go za nietrafne posądzenie o brak wiadomości teoretycznych przeprosić, zaś poprzednią korespondencyę skierować do niemających żadnej teoryi.

Co zaś do zapatrywania mego o szkole gorzelniczej w Dublanach — to nie cofam się wcale, bo choć jestem „świeżo upieczonym Dublańczykiem“, jednakże wiadomości praktyczne czerpałem gorliwie i z zamiłowaniem przez dluższy czas od dobrego praktyka a zarazem celującego ucznia ś. p. prof. Günsberga. Przed „Günsberczykami“, o ile idą z postępem czasu, wołam „czołem“!

Nie mając pewnych podstaw, nie ośmielilibym się na poprzednią korespondencyę, ale właśnie ów brak zaufania „Günsbergowców“ do nas „Dublańczyków“ dodał mi otuchy, bo czuję i ciągle słyszę, że szkoła zniedołężniała, a przy niej wielu jej uczniów, którzy do Dublan udają się tylko po to, aby kurs skończyć i świadectwo otrzymać. Kto w pierwszym rzędzie jest winnym, proszę osądzić!!

Na zapytanie p. B. C. jak mi się powodzi w obecnej kampanii odpowiem, że dobrze, a nadto, że nie przysporzę ujmy ani gorzelnikom starym, ani Dublańczykom!

Zamykam moją korespondencyę w treści docinków i odpowiedzi, bo choć są one czasem pożyteczne, to przecież niewiele kształcące, a nam właśnie tylko takich w „Gorzelniku“ potrzeba. *D.*

II.

Lubycza królewska 1. lutego 1905.

Stosownie do dawnego zwyczaju, który zdaje się popadać już w zapomnienie, kreślę i poddaję pod opinię Szan. Kolegów zawodowych moje postępowanie techniczne z ukwaszaniem hołowicy.

Rano o godzinie 8-ej, skoro już zacier główny jest gotowy, ubieram 300 l. cukrzonej roboty, dodaję do niej 20 kg. słodu rozbitego poprzednio z częścią tej samej roboty i po należytem rozbiciu z całą ilością dolewam 4—5 l. zakwasku z poprzedniej hołowicy wystudzonej do 8° R. (zakwasek pochodzi z hołowicy sterylizowanej). Po należytem wymieszaniu podgrzewam zacierek do 49° R i nakrywam go w sposób następujący:

W miejscu, na którem ustawiam hołowiczankę znajduje się na około tejże w odległości 25 cm od dolnej krawędzi rowek wyrobiony w posadzce cementowej; kadkę z gotowym zacierkiem nakrywam całkowicie większa kładką próżną, sporządzoną tak, że jej górna krawędź wchodzi w zagłębienie owego rowka, wypełnionego wodą. Owa kadka czyli płaszcz okrywa całą hołowiczankę, nakrytą wiekiem pasowanem zupełnie szczelnie. Hołowica w ciągu 24 godzin kilkakrotnie wymieszana i następnie okryta opisanym płaszczem znakomicie utrzymuje jednostajną temperaturę, opadając najniżej na 42—44° R., nadto ochronioną jest od przystępu zakazków z powietrza.

Regularnie na pół godziny, kiedy drożdze mają już wychodzić, zdejmuję płaszcz i wieko z hołowicy, mieszam ją dokładnie, odbieram z niej wyżej podaną część na zakwasek i tę zamrażam, zaś resztę hołowicy podgrzewam do 60° R., pozostawiam w spokoju przez 10—15 minut, w końcu szybko ją ochładzam do 24° R. (Zawiera ona wówczas kwasu 1·5—1·6°) wtedy zadaje ją 45 litrami „matki“. — Końcowo ochłodzona i zmieszana z „matką“ okazuje 12° R., 16·5—17° B, a w przeciągu 18 godzin ogrzewa się na 22—23° R., i odrabia na 5·5—6° B.

Józef Wisniewski
kier. gorzel.

III.

Z tegorocznej kampanii.

Kurzawy, 26. stycznia 1905.

Czyniąc zadość przyrzeczeniu kreślę sprawozdanie z mojej pracy, może się ona przyda młodszym gorzelnikom jako wskazówka postępowania w danych okolicznościach. „Co wieś, to inna pieśń“, tak samo i co gorzelnia, to innych do miejscowych okoliczności zastosowanych rad potrzebuje n. p. w tej zła woda, w tamtej cieknie

ze ścian i powały na robotę przedwstępną gorzelnika, w innej znowu całe urządzenia a nawet sam budynek, są tak słabe, że doprawdy dziwić się należy, jak można w takiej ruderze pracować. Z takich właśnie gorzelń są nam opisy potrzebne, bo takich mamy w kraju jeszcze bardzo wiele. Pracują w nich ludzie, coby umieli je należycie opisać, cóż, kiedy powodując się fałszywym wstydem — milczą.

To, co zamierzam opisać nie przedstawia nic nowego, atoli dodawszy tu i ówdzie coś nieco z praktycznych innowacyi mam nadzieję, że zdołam niejednego zainteresować opisem. Pracuję w gorzelni, która prawie żadnem tegoczesnem urządzeniem postępowem nie chlubi się — ot jest to sobie fabryka w miarę potrzeby przeważnie przez domorosłych majstrów zlepiona, cieszyć się też będę, jeżeli sprawozdanie i opisy kierownika takiej gorzelni przydadzą się komu w jego praktyce zawodowej.

Samego budynku i ubikacyj opisywać nie będę, rozpocznę najpierw od aparatowni. Kocioł parowy ze zasilaczem na 2 atm.; kotły odpędowe drewniane po 40 H. Rektyfikator (16 H), talerze już 20 lat nie przelutowane, oziębiacz i aparat mierniczy Pricka w dobrym stanie. Parnik Henzego stary, widocznie z innej gorzelni wyrzucony, nie psuje się jeszcze, a jest wypróbowany na 2 atm., mieści w sobie 18 korcy kartofli. Para do niego wprowadzana środkiem i górą, ze zwykłym wentylem i rurą wydmuchową 3 calową, na strychu, a raczej na drugiem piętrze. Słodownia z zalewnią drewnianą, o 90 m^2 zrostowni — zimna, lecz względnie dobra; gniotownik walcowy, strasznie skrzypiący i narzekający na swoją niedolę starości, ale miażdży.

Zaciernia na strychu, 50 hl. z miękkiego drzewa, z mieszadłem wielkiem i silnem, nieźle zacier rozbijającem, bez ekshaustra, bo tym jest cała długość dachu, z 2-ma nakrywami, przy których chwilę czytelnika zatrzymam. Proszę sobie wyobrazić 3 metrowe koło z półcalówek na dość grubych listwach zbite, temi dwiema połówkami parobek podczas zacierania tak zręcznie manipuluje, że satysfakcya patrzeć, najciekawszą zaś jest chwila, kiedy po wydmuchaniu rozbryzganą masę ściera z nakryw miotłą, używaną przed chwilą do zamiatania strychu. W takiej chwili pragnę mieć obok siebie jakiego satelitę Maerkera dla pokazania mu czystości, a jeśliby miał jakie grymasy w swej dobrze urządzonej gorzelni, to tutajby się z nich radykalnie wyleczył.

Chłodnik również umieszczony na strychu, mógłby już przed paru laty iść w dobrze zasłużony stan spoczynku, lecz trudno, mimo nadgnicia i uszkodzeń kociubami zadanych musi jeszcze służbę pełnić.

W kadkarni 4 kadzi po 40 hl. z miękkiego drzewa, tak ciasno ustawione, że nie mogą być z zewnętrza wodą myte, 4 kadki po 3·20 hl. do hołowicy i zarazem na drożdże służące, są po każdem użyciu wapnione, a oprócz tego i parowane codziennie, 1 podmłodniarka na 5 hl., 1 matecznik żelazny 70 litr., w końcu w magazynie wódczanym rezerwoar żelazny na 204 hl. i 6 kuf po 80 hl. są dobre.

Opisawszy jak, sądzę, dość należycie gorzelnię, podam rezultaty, jakie mi się udaje osiągać z mojej żmudnej pracy w podobnych warunkach.

Tegoroczną kampanię rozpocząłem d. 5 października 1904. Początki były fatalne. Opisywać ich nie będę, znane są bowiem niejednemu z Sz. kolegów podobne przejścia w naszej praktyce zawodowej. Krótko powiem, że przez pierwszy miesiąc ruchu straciłem 8 klgr. na wadze. Teraz jednak wszystko znajduje się na dobrej drodze.

Drożdże prowadzę w sposób następujący:

Rano przed 7-mą godziną, gdy zacier główny gotowy ubieram 60 litr. słodzonej roboty i z dodatkiem 15 klg. słodu dokładnie rozbijam, dolewam 140 litr. tego zacieru, a po dokładnem rozbiciu i wymieszaniu, podgrzewam zacierek do 51^{0}R., zostawiam go na 50·5^0 R. pod nakryciem przez 3 kwandranse do zcukrzenia do godz. 8 rano. Wieczorem o 7-mej godzinie podgrzewam go do 48^0 R. i zostawiam w spokoju. Zacierek ukwaszam w ciepłym lokalu do dnia następnego do 6-tej godz. rano. W ciągu tego czasu nabiera zacierek 1·7—1.8^0 kwasu, zaś przed chłodzeniem sterylizuję go na 54 -56^{0}R. i zaraz ochładzam na chłodniku, gdyż innego urządzenia do chłodzenia nie mam.

Ochłodzony i zmieszany z matką ma zacierek 12° R. i 16—17° Bllg. W przeciągu 20 godzin ogrzewają się drożdże do 22° R., a zawartość cukru spada na 5 do 5·5° Bllg. Wtedy odbieram matkę, a z reszty robię podmłódź, która podgrzeje o 3 do 4° R. i wowczas wlewam ją do kadzi fermentacyjnej.

Kartofle gotuję przez 2 godziny, licząc od czasu zamknięcia kurka upustowego. Ciśnienie dochodzi tylko do 2 atmosfer, następnie wytłaczam masę do zacierni. Słodu do zacierni dodaję przed wytłaczaniem tylko 10-tą część, a resztę po wytłaczaniu przy temperaturze 48° R., a po dokładnem wymieszaniu końcowa temperatura wskazuje 46° R. Zacier cukruje się przez 1 godzinę, poczem wypuszcza się na chłodnik.

Słód prowadzę długi i zimno wyrośnięty, używam dwudziestukilku dniowego. Jednego dnia robię 2 zaciery, zaś następnego tylko 1 zacier. Po wymieszaniu z podmłodzią okazuje zacier 13—14° R. i 17° Bllg. Ogrzewa się na 25—26° R., a dojrzawszy okazuje 1·2 czasem 1·6° Bllg., tudzież 0·8 do 1° kwasu. Fermentacya trwa 48 godzin.

Wydatek alkoholu mam 55-56% z 1 klgr. skrobii.

Po ukończeniu fermentacyi dodaję do każdej kadzi 100 litr. zimnej wody.

Maurycy Markus.
kier. gorzelni.

Pytania.

Pytanie I.

„Wynalazcy“ metod prowadzenia drożdży na kwasie siarkowym twierdzą zgodnie, że kwas siarkowy wlany do brzeczki wyswobadza natychmiast kwasy organiczne, stanowiące składową część soli organicznych, znajdujących się w materyałach zatartych, skutkiem czego kwasy te ukwaszają hołowicę.

Dawka kwasu siarkowego jest zawsze jednakowa — podczas gdy dostarczane do przerobu produkty surowe są raz bogatsze w sole organiczne — drugi raz uboższe — czyż więc nie wywoła to żadnej różnicy, gdy, tak do jednej, jak i do drugiej brzeczki dodajemy jednakową ilość kwasu siarkowego? Wszak w tej mierze istnieją pewne prawa chemiczne.

Ja sądzę, że przy przyróbce produktów uboższych w sole organiczne pozostaje pewna część kwasu siarkowego w stanie wolnym, a w mniemaniu tem utwierdza mnie przestroga prof. dr. Büchelera, aby drożdży sporządzanych na kwasu siarkowym nie wlewano do zacierni mającej węże mosiężne, tylko wprost do kadzi fermentacyjnej.

O dokładne objaśnienia, oparte na wywodach chemicznych prosi

gorzelnik z pod Brodów.

Pytanie II.

Kto z Szanownych Panów Kolegów używa środka desinfekcyjnego „Antiforminy“ (zaleconego przez dr. Günsburga) — tego uprzejmie proszę o wskazówki, jakie osiąga się korzyści przy używaniu tego środka? Czy stosując go w słodowni do skrapiania słodu osiąga się odpowiedni skutek, czy nie działa ujemnie na wytwarzanie się diastazy i w ogóle, jaki środek desinfekcyjny zasługuje na uznanie i rozpowszechnienie?

Stefan Piasecki.

Pytanie III.

Proszę o wyjaśnienie, czy możliwem jest osiągnąć takie same wydatki z ziemniaków przemarzniętych i zaparzonych w kopcach jak z tego samego gatunku ziemniaków zdrowych o takiej samej zawartości skrobii?

M. M.

Pytanie IV.

Przeczytawszy w Nrze 3 „Gorzelnika“ artykuł zatytułowany „Kwas mlekowy, czy siarkowy“ p. Franciszka Guniewicza nasunęły mi się niejakie wątpliwości, o wyjaśnienie których śmiem autora prosić.

Skoro do stwierdzenia faktu, że metoda Bauera jest wprost „znakomitą“ potrzebował autor prowadzić liczne próby przez czas dłuższy, niezawodnie też zebrał pan w nich wszelkie szczegółowe doświadczenia, a które chętnie radzilibyśmy poznać.

W szczególności rozchodzi mi się o to:
1. Dlaczego przy używaniu extraktu Bauera otrzymuje się przy takiem samem, jak i przy kwasie mlecznym odfermentowania wyższe wydatki spirytusu — i czem to autor uzasadnia?
2) Czem uzasadnia się twierdzenie, że przy używaniu kwasu siarkowego uzyskane wywary nie działają na bydło ujemnie, lecz owszem sprawiają, iż u bydła opasowego „nigdy nie pojawia sie gruda"?
W moich doświadczeniach z extraktem Bauera miałem wypadki grudy, dlatego mnie ta sprawa zainteresowała silniej.

K. K.

Tak dalej być nie może.

Zastanowić się zechciejcie Szanowni Panowie do czego prowadzi ociąganie się w dopełnieniu dobrowolnie przyjętych wobec wydawnictwa zobowiązań.

Oto 10-ciu prenumeratorów zalega „z przedpłatą" (?!) za rok 1903 na kwotę — — — — 84 kor.
zaś 63 prenumeratorów za rok 1904 z kwotą — — *449* kor.
73 prenumeratorów zalegają razem z kwotą — — 533 kor.

Wydawnictwo wydało już te pieniądze na dostarczenie Wam gazety zawodowej, czyż zechcecie narazić je na krzywdzącą stratę?

Równocześnie skarbnik Towarzystwa p. Stańczykiewicz Jan z Chorzelowa donosi, że nie może nadesłać całej należącej się za „Gorzelnika" po koniec r. 1904 zapłaty, gdyż kilkudziesięciu członków zalegają z wkładkami na wyższą jeszcze kwotę? — Czyż w podobnych warunkach może się pismo nasze utrzymać albo rozwijać?

Osądźcie Szanowni Panowie sami. — Komentarze zbyteczne.

Jeszcze raz przypominamy tę sprawę w sposób dyskretny — następnie zniewoleni będziemy odwołać się do sądu wszystkich P. T. Czytelników „Gorzelnika" wymieniając imiennie zalegających. — Niechaj koleżańska opinia orzeknie, czy się godzi w podobny sposób traktować własny organ zawodowy. *Wydawnictwo „Gorzelnika".*

Rozmaitości.

Wyrób piwa w Austryi w r. 1904. W minionym roku było w ruchu w Austryi 1525 browarów, z tego przypada na Czechy i Morawę 830. — Ogółem wyrobiły one 19,385.400 hekt. piwa, a więc o 813.452 hekt. więcej niż w r. 1903. Przeciętnie na jeden browar przypada 15.750 hkt. wyrobu.

Najwięcej wyrobiły piwa okręgi wiedeński, pragski, pilzneński i litomierzycki.

Lwią część, bo 89% całego wyrobu wyprodukowały wielkie browary.

Pokrzywdzenie przemysłu rolniczego w Galicyi.

Lwów, 15. lutego.

Dzisiejsze poranne dzienniki notują następujący telegram:

Wiedeń. (TBK.) Przyboczna Rada przemysłowa uchwaliła wnioski dra Glasera co do rozdziału kontyngentu spirytusowego. Na podstawie tych wniosków i zakładanie nowych gorzelń rolniczych ma być utrudnione, a szczególniej będzie utrudnione udzielenie im kontyngentu. Udzielony on im będzie tylko wtedy, jeżeli kontyngent, przyznany innej gorzelni rolniczej, zostanie opróżniony, a jeżeli takiego kontyngentu niema, to będą mogły one otrzymać kontyngent rolniczy tylko wtedy, jeśli go nabędą od gorzelń przemysłowych.

Z powyższej wiadomości okazuje się, że memoryał fabrykantów spirytusu (gorzelń przemysłowych), którego wywody podaliśmy w poprzednich numerach przechylił szalę na korzyść gorzelń wielkich. — Rozwój rolnictwa, szczególniej w naszym kraju, zostanie tym sposobem powstrzymany. — Nasi rolnicy zamiast ułatwień doczekali się nowych utrudnień ze strony sprzyjającego krajowi rządu.

Drukując wywody Dra Glasera przeczuwaliśmy niebezpieczeństwo grożące nowopowstającym gorzelniom rolniczym i nie omyliliśmy się.— Czyżby już nie było możności sparalizowania życzeń kapitalistów zamierzających, nabijając swe kasy kosztem rolnictwa i jego przemysłu?

Odpowiedź Redakcyi.

P. P. Czytelnikom, których korespondencye nie mogły być z powodu braku miejsca zamieszczone, uspokajamy zapewnieniem, że zużytkujemy je w następnych numerach.

Sprawozdanie targowe.

Bank rolniczy we Lwowie. Lwów, dnia 15. lutego 1905. Dziś notujemy za 50 kilogramów loco Lwów. — Waluta koronowa.

Pszenica gotowa od 8·60 do 8·75. Pszenica na terminy 8·40 do 8·60. Żyto gotowe 6·50 do 6·70, żyto na terminy 6·40 do 6·65. Owies obroczny gotowy 7·30 7·60. Owies obroczny na terminy 7·— do 7·30. Jęczmień pastewny 6·60 do 6·80, jęczmień browarniany 7·00 do 7·50. Rzepak 10·60 do 11·—. Lnianka 0·— do 0·—. Groch pastewny 7·25 do 7·75, groch do gotowania 8·50 do 10·50 Wyka 8·50 do 10·00. Bobik 6·90 do 7·40. Hreczka 7·50 do 7·75. Kukurudza nowa 8·50 do 8·75, kukurudza stara 6·90 do 7·50. Chmiel nowy za 56 kilo 200·— do 210·—, chmiel stary za 56 kilo — do —. Koniczyna czerwona 65·— do 85·—, koniczyna biała 50·— do 62, koniczyna szwedzka 65·— do 80·—. Tymotka 25·— do 30·—.

Spirytus paritas Tarnopol za 50 litr. nowy od 45·25 do 45·50. Spirytus paritas Tarnopol na terminy —·—, do —·— spirytus paritas Tarnopol ekskontygen. 33·25 do 33·50.

Usposobienie: niezmienne, jedynie co do artykułów pastewnych lepsze.

WIEDEŃ. (15. lutego) Spirytus: Za towar skonsygnowany z dostawą natychmiastową za 100 Hl. płacono kor. 49.20 do k. 49.40. Tendencya: słaba.

NADESŁANE.

Długa, mroźna zima niema litości dla skostniałych sierot tułących się z płaczem do zrozpaczonej matki. Wdowa po urzędniku prywatnym — bez żadnego zaopatrzenia i bez możności zapracowania na chleb dla trojga dzieci, nie może malców ukoić, nakarmić ani rozgrzać.

W tak rozpaczliwem położeniu znajduje się p. J. W.

Redakcya ochotnie pośredniczy w doręczaniu łaskawie nadesłanych dla tej nieszczęśliwej rodziny zasiłków.

Poszukuję na przyszłą kampanię samoistnego zastępcy kierownika ruchu, młodego, inteligentnego jakoteż energicznego człowieka, kawalera katolika. Zgłoszenia z odpisami świadectw i o ile możności z załączeniem fotografii upraszam pod Józef Hermann Skałat.

Nieprzyjęte zgłoszenia zwracane nie będą.

W dalszym ciągu dla nieszczęśliwej rodziny gorzelnika nadesłali:

J. Mureńko, k. g. Łukawiec	2 K.
L. Borek, k. g., Udorów	1 „
Cichocki, k. g.. Litiatyn	3 „
W. Terlecki, k. g., Jezierzany	2 „
A. Pietrzkiewicz, k. g., Mędrzechów	1 „
Razem	9 K.

Jan Stańczykiewicz